

Detrás de la barra

La lucha diaria del sector de la restauración ante las restricciones



Juan Nadal Mateu Salvà espera que la actual situación no se alargue mucho.

→ SU PRODUCTO ESTRELLA



Café y bollería

Los desayunos en la cafetería del Antic Forn de Maysa van a dulce. Las cocas de patata, los cruasanes o las ensaimadas (de todo tipo, rellenas incluso de los bombones Raffaello) acompañan cada mañana a los cafés, prácticamente la única bebida que se prepara detrás de la barra.



► Premio para P. de Maria de Macià Batle.

La prestigiosa guía de vinos Guía Proensa ha puntuado con 96 puntos al P. de Maria de Macià Batle 2014, destacándolo entre los mejores de España. La excelente puntuación confirma una vez más el potencial del vino de Mallorca y de las variedades autóctonas de la Isla, complementadas con las variedades internacionales que, aunadas con la singularidad del mantonegro, consiguen un vino único que transmite el terroir de la Isla. P. de Maria nació de la colaboración entre Juan Luis Pérez de Eulate y Bodegas Macià Batle, siendo un vino que comercializa en exclusiva La Vinoteca de Palma. **R.D.**



«Con la terraza cubriría gastos»

El Antic Forn de Maysa, un negocio familiar con medio siglo de historia

El Antic Forn de Maysa es casi una institución en Santa Ponça. Los productos de panadería y pastelería de fabricación propia cuentan con un sello propio desde que en 1970 abriera el negocio familiar. La cafetería nació hace cuatro años junto al obrador «como un gran complemento», dice Juan Nadal Mateu Salvà, propietario del negocio. Una forma más de darle salida a los dulces y salados que salen del horno a diario. Juan quiso trasladar a la localidad calviñera la fórmula de pastelería-cafetería que tan bien funciona en otros lugares.



La fachada del local en Santa Ponça.

«Estoy muy contento con el apoyo de los residentes en la zona»

El balance general que hace Juan de estos cuatro años es satisfactorio: «No nos podemos quejar», resume. Pero su semblante se esfuerza por hacer referencia a los últimos meses. «Ha si-

do bastante duro», lamenta. Crítica el hecho de que su negocio, al ser una pastelería con servicio de cafetería, le ha impedido acceder a un ERTE o beneficiarse de alguna ayuda. Lastrado, pe-

ro también salvado por el negocio matriz, cuyo horno no se ha apagado durante la pandemia.

La cafetería del Antic Forn de Maysa se mantiene abierta con servicio para llevar, pero el hijo de los fundadores del negocio reconoce que no funciona: «No saco ni para pagar el alquiler». En este local, que combina la estética clásica del horno con la sencillez más actual del bar, la terraza supone un elemento diferencial: «Me ha fastidiado no tenerla; me permitiría cubrir gastos y con eso ya me quedaría bien», comenta Juan.

De detrás de la barra, ahora prácticamente salen sólo cafés. Abierto desde las 7 hasta las 19 horas, la cafetería le pone la guinda en forma de bebida a un buen desayuno o merienda con repostería mallorquina. Entre

los dulces triunfan las ensaimadas, las cocas de patata o el gató. Las empanadas y el pan moreno son otras de las especialidades en el salado. Sus tartas y otras elaboraciones caseras se pueden encargar llamando al 971 69 51 11 y recoger en el local, situado en el número 116 de la avenida Rei Jaume I.

Juan Nadal Mateu Salvà maneja el negocio desde el año 2004 y está convencido de que logrará salir adelante «si la situación no se alarga mucho». Cuenta con el cariño de su clientela habitual: «Estoy muy contento con el apoyo de los residentes». Un prestigio ganado a través del paladar.

Alejandro Mendoza (texto y fotos)



Jóvenes que se forman como domadores de caballos

Cooperatives Agro-alimentaries Illes Balears organiza, financiado por el SOIB, el certificado de profesionalidad 'Doma bàsica del cavall' de 670 horas. La parte teórica se imparte en las instalaciones de la cooperativa en Santa María y la

formación práctica, en un centro de equitación. La formación se encuentra ya en sus últimas semanas.

En el certificado de profesionalidad, quince alumnos aprenden, entre otras cosas, a domar un potro con menos de seis

años. Se trabaja con el objetivo de que se convierta en un producto comercial y de disfrute tanto para salto, doma, paseo, turismo o para enganche.

La formación está impartida por Miguel Àngel Cañellas Serra, quien explica que durante la práctica han domado a seis potros a los que han enseñado desde cero. «Eran animales asilvajados y han aprendido las técnicas de salto y de reprise. Además, los potros se han adaptado a vivir en una hípica con los cuidados del personal».

Una alumna, María Mas, señala que: «Se trabaja mucho con la recompensa de caricias en lugares donde ellos mismos no llegan, como detrás de sus orejas. Y también les ofrecemos chuches». **R.D.**

‘Sálvame’ atribuye a Martina Benvenuto un romance con Canales Rivera

El programa de Telecinco *Sálvame* dedicó ayer buena parte del espacio a un supuesto romance entre Martina Benvenuto, una conocida diseñadora de moda uruguayana que reside en Mallorca, y Canales Rivera.



Ella se negó a hablar sobre su vida privada, a pesar de que un periodista de *Sálvame* estuvo apostado durante toda la tarde-noche delante de su casa.

Así se lo ha hecho saber a Esteban Mercer, que precisamente la entrevistó para *Última*



Hora la semana pasada, a quien aseguró que conoció a Canales Rivera hace tiempo, pero que solo son amigos, y se mostró molesta por el acoso de que ha sido objeto por parte del programa. **R.D.**

► **‘Diputados por un día’.** El presidente del Parlament, Vicenç Thomas, participó ayer en la XIII edición de ‘Diputados por un día’, organizado por Aldeas Infantiles-Baleares. Este año, el evento, que ha contado también con la presencia del presidente de Aldeas Infantiles SOS de España, Pedro Puig Pérez, se ha llevado a cabo de manera telemática. Los alumnos representantes de los centros Santa María (Palma) y CEIP Can Cantó (Eivissa), desde sus escuelas, han ejercido de diputados en un pleno infantil en el que han reflexionado sobre el valor de la solidaridad. **R.D.**

